PASTA CALAMARATA CON MARISCOS Y TOMATES DÁTIL



Ingredientes Menù

250 g Sugo ai pomodorini datterini (Salsa de tomates dátil) - CU0K

450 g Èmaremix - MZ1

Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

Pimienta negra molida

al gusto Perejil picado

al gusto Ajo

500 g Pasta calamarata

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Dorar el ajo con aceite de oliva en una sartén. En cuanto esté dorado, retirar los dientes de ajo y añadir Èsugodimare y la Salsa de tomatitos dátil. Mientras tanto, cocer la pasta calamarata en abundante agua salada, escurrir y saltear unos minutos con la salsa. Añadir una pizca de perejil picado. Servir decorado con una hoja de perejil, una pizca de pimienta y un poco de aceite de oliva virgen extra.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)